

😊 **Aktuelles von unseren FARM-Helden** Gurken, Mizuna, Tatsoi grün & rot, Rhabarberblüten, Tomaten Ramati & Datteri

😊 **Aktuelles vom Markt** Eierschwämme, Grenaille-Kartoffeln, Kräuter-Töpfli, Meloncelle, Morcheln, Aprikosen, Erdbeeren Sweet Charly, Nektarinen, Pfirsiche, Saturn-Pfirsiche, Sharon Kaki, Wassermelonen

😞 **Problematisch oder Saisonende** Kabis rot, Romanesco, Schweizer Zwiebeln

## Aktuelles vom Markt

**Tag der Arbeit** Arbeit? Welche Arbeit?! Übermorgen am 1. Mai ist die Markthalle geschlossen (Züri halt). Normalerweise kannst du an Feiertagen auf unserer Pikett-Dienst zählen. Das macht in diesem Jahr aber nicht ganz so viel Sinn. Am Samstag sind wir wieder wie gewohnt für dich da. Melde dich bei Christian Gärtner, solltest du es keinen Tag ohne uns aushalten. Wir finden eine Lösung.



**Und bei dir so?** Wir alle warten gespannt auf die heutige PK des Bundesrates. Wie du dich auch entscheidest und wann du deine Türe wieder öffnen willst; wir freuen uns auf eine offene Kommunikation mit dir. Welche Produkte brauchst du ab wann und in circa welchen Mengen? Wie können wir dir sonst bei deiner «Neueröffnung» helfen? Lasst uns das miteinander angehen. So oder so. Wir freuen uns auf dich!

**Was geht auf den Feldern** Der olle Petrus zeigt sich gnädig und öffnet seine Schleusen. Danke, merci! Wurde aber auch Zeit. Die kostenintensive Bewässerung gehört aber nicht ganz der Vergangenheit an. Dazu sind die Niederschlagsmengen noch zu gering. Ein bisschen sollte sich die Lage die nächsten Tage aber beruhigen.

**Eierschwämme & Morcheln** Die Schwämmli-Saison wird erst in einigen Wochen durchstarten. Doch bereits heute finden wir sauber geputzte Ware aus Portugal auf

dem Markt. Bei den Morcheln gibt es unregelmässige Eingänge aus dem wilden Osten. Da ist noch keine Regelmässigkeit in Sicht.

**Spargel** Die Spargel-Baisse blieb, trotz den schwierigen personellen Umständen auf den Feldern, aus. Im Gegenteil. Eher tummelt sich zu viel Ware auf dem Markt. Vor allem beim grünen Spargel aus Spanien müssen wir aufpassen, wie die Häftlimacher, dass wir frische Ware ergattern können. Bei den grünen Sorten fährst du qualitativ mit Schweizer Ware am besten, weil wir auf tägliche Eingänge zählen dürfen. Trotz fallenden Preisen musst man hier immer noch etwas mehr Geld lockermachen. Aber es lohnt sich.

**Weiss, grün – was nun?** Weissler Spargel wird unter der Erde gestochen. Er behält so seine bleiche Farbe. Beim Grünspargel macht man es sich etwas einfacher. Sobald er beim Austreiben das Licht der Welt erblickt, sorgen die Anthocyane für die grünlich-violette Färbung. So weit so klar. Manche Sorten – zB. Gijnlim – eignen sich für weisse und grüne Stangen. Mittlerweile haben sich bei Grünspargeln zusätzlich anthocyanfreie Sorten durchgesetzt. Sie sind milder, zarter und weniger bitter-herzhaft. Dafür knallen sie einem auch nach dem Kochen wunderbar knallgrün entgegen, weil eben der violette Touch des Farbstoffes fehlt. Kompliziert? Ja, sehr... Das ist übrigens nur die Spitze des Spargelanbau-Berges und deshalb gibt es ein Erklärbildli. Seda! Aficionados monieren gerne die fehlenden Bitterstoffe der modernen Spargelsorten. Da können wir zustimmen. Doch die Zartheit der anthocyanfreien Stangen vom Schmitterhof ist auch nicht von schlechten Eltern. Problemlos roh, wie ein Minipic verlustierbar. Prädikat empfehlenswert!



**Tomaten** Berner Rose, Kumato, Pink-Ramati oder Zebra. Da geht was bei den Schweizer Tomatenproduzenten. Ramati und Datteri gibt es zusätzlich von den Kärsers aus unserer FARM-Community. Per Ende April wird der Import für Tomaten aus Bella Italia, Spanien oder Frankreich gesperrt. So konzentrieren wir uns gezwungenermassen auf regionale Paradeiser. Obschon sich unsere Produzenten punkto Qualität jedes Jahr übertreffen, etwas früh – wie wir finden. Aber das Zollregime ist ungnädig und man sollte sich auf die positiven Aspekte dieser konstituierten Nachhaltigkeit konzentrieren.



**Rhabarber** Durch den Lockdown geht uns eine weitere Saison durch die Lappen. Letztes Jahr durften wir uns, direkt auf dem Feld von Klaus Böhler durch seine diversen Rhabarbersorten degustieren. Unsere Verdauung fand das nur bedingt sympathisch. Doch ist es spannend, wie vielfältig sich dieses Knöterichgewächs in roher Form zu präsentieren weiss, wenn man sie denn direkt vergleichen kann. Von brutal sauer bis fruchtig-lieulich war da alles dabei. Für die Pickle-Hipster gibt es aktuell auch wunderschöne Rhabarberblüten, welche sich zum Einmachen eignen.

**Erdbeeren** Auch in dieser Woche kann die Schweizer Erdbeere ihren hohen Preis nicht rechtfertigen. Da fehlt uns noch der Aroma-Wumms. Wir bleiben noch bei spanischer Ware, wenn auf deiner Bestellung nicht explizit etwas anders erwähnt ist.

**Steinfrüchte** Wieder ist es der flache Saturn-Pfirsich, welcher punkto Saftigkeit und Biss die Nase vorn hat. Bei den übrigen Steinfrüchten handelt es sich noch um letale Wurfgeschosse. Ähnlich schaut es bei den ersten spanischen Aprikosen der Sorte Mayacot aus. Mehr was für Sommerromantiker, als für Genussmenschen. Gut nachgereift essbar, aber noch nicht wirklich geil.